



Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Une performance de pointe

Description:

Ducru-Beaucaillou fait partie des domaines viticoles traditionnels, situés dans la petite appellation St-Julien, où onze châteaux classés se disputent la couronne. Le terroir à proximité du fleuve est parfait, le mélange de cépages avec le cabernet sauvignon dans le rôle principal convient parfaitement au sol de gravier profond et aux vents doux de la Gironde. Le style toujours aussi fin de Ducru a été anobli par le célèbre critique de vin Robert Parker qui a nommé le domaine « Lafite » de Saint-Julien. Dans le verre, il brille d'un rouge rubis, beaucoup de baies noires au nez, puis des groseilles et du cassis au palais - c'est surtout le cabernet qui produit cette élégante élégance, qui se présente avec tant de fraîcheur et qui donne à ce vin un aspect incroyablement fin et raffiné. C'est à juste titre l'un des grands classiques du Médoc.

Profil aromatique:

Bouquet envoûtant et d'une grande complexité de myrtilles sauvages fraîchement cueillies, de cassis et de violette, sur des notes de menthe, de jus de griotte et de tabac blond. Bouche profonde et soyeuse, aux tannins serrés, élégante touche d'acidité, corps bien charpenté. Astringence légèrement granuleuse dans la finale concentrée et énergique aux nuances de petit fruits noirs et de graphite.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Julien

Producteur: St-Julien AOC

Vol. alcool: 13.0%

A boire: 2032-2055

N° article: 0461223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: France
Notation: Antonio Galloni 98+/100, Drinks Business 95-97+/100, Jane Anson 96/100, Jeb Dunnock 95-97/100, James Suckling 97/100, Vinum 96/100, Score 19/20
A boire: 2032-2055
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.